

SECONDI PIATTI

## Tonco del pontesel

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

1 bel pezzo di lardo  
cipolla  
pezzi di carne assortita (manzo  
vitello  
maiale)  
farina bianca  
lucanica fresca  
sale  
pepe  
1 bicchiere di Nosiola.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare finemente un bel pezzo di lardo e della cipolla e ponete entrambi sul fuoco in una pentola. Ad essi si aggiungono dei pezzettini di carne assortita (manzo, vitello, maiale) il tutto precedentemente passato nella farina bianca.

Si aggiunge successivamente una lucanica fresca, tagliata a fette grosse, sale e pepe. Quando la carne è dorata si spruzza il tutto con un bicchiere di Nosiola e lo si fa evaporare a fuoco lento. Contemporaneamente si fanno tostare due bicchieri di farina bianca e li si stempera in brodo abbondante. Questo composto va aggiunto alla carne che va lasciata bollire fino a completa cottura.

Il tonco de pontesel si accompagna alla polenta o alle patate comunque preparate (lesse, fritte, purè ecc.).